

Menu des cantines

Avril/mai 2018



SEMAINE DU 16 AU 20 AVRIL 2018

Goûter

LUNDI	MARDI - MENU VÉGÉTARIEN	MERCREDI	JEUDI - MENU IRLANDE	VENDREDI
Carottes râpées Saumon à l'aneth Coquillettes au beurre Fromage blanc confiture	Quiche aux poireaux Poêlée campagnarde Saint-Paulin Compote de pommes et poires	Aiguillettes de poulet à l'orientale Semoule couscous Camembert Fruit de saison	Coleslaw Irish stew Pommes de terre vapeur aux herbes fraîches Marbré sauce chocola	Colin sauce meunière Haricots verts Gouda Fruit frais
Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Compote / Biscuit	Pain / Fromage	Chausson aux pommes

SEMAINE DU 23 AU 27 AVRIL 2018

Goûter

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse de volaille Lentilles au jus Emmental Fruit frais	Tomate mozzarella Poulet rôti Pâtes tricolores Salade de fruits	Artichaut à la ciboulette Rôti de porc sauce moutarde SANS PORC : rôti de veau Gratin brocolis Marbré	Sauté de veau aux aromates Purée de courgettes Fromage frais chanteneige Fruit frais	Salade parmentière Nuggets de poisson* & citron Haricots verts Liégeois chocolat
Pain / Barre de chocolat	Tarte aux poires	Fruit / Barre de céréales	Compote / Biscuit	Fruit frais/ Biscuit

SEMAINE DU 30 AVRIL AU 4 MAI 2018

Goûter

LUNDI	MARDI 1ER MAI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du chef Ravioli ricotta épinards sauce tomate Yaourt brassé	Férialé	Taboulé Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Petit suisse	Salade verte aux croûtons Émincé de poulet sauce provençale Riz créole et aubergines Fruit de saison	Salade carottes/maïs Gratin de poisson (plat complet) Édam
Fruit frais / Biscuit		Fruit frais / Biscuit	Pain / Fromage	Compote / Biscuit





SEMAINE DU 7 AU 11 MAI 2018

LUNDI	MARDI 8 MAI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes d'agneau cumin BIO : Boulettes de boeuf façon couscous Semoule et pois chiches Emmental - Fruit de saison	Férié	Avocat vinaigrette Rôti de dinde sauce forestière Purée de légumes Flan au chocolat	Férié	Crêpe au fromage Hoki sauce curry Julienne de légumes Yaourt à la vanille
Tarte aux pommes		Fruit frais / Biscuit		Fruit frais / Barre de céréales

Goûter

SEMAINE DU 14 AU 18 MAI 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENU GREC	VENDREDI
Betteraves mimosa Spaghetti sauce bolognaise SANS VIANDE : spaghetti au beurre Fruits frais	Melon Filet poisson pané Tian de poireaux Yaourt velouté	Duo de choux Crêpe fourrée Carottes persillées Far breton	Salade grecque Moussaka SANS VIANDE : purée de pommes de terre Milopita (tarte aux pommes)	Salade de lentilles Poulet au paprika Gratin de chou-fleur Fruit frais
Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Fruit frais / Barre de céréales	Pain / Fromage	Compote / Biscuit

Goûter

SEMAINE DU 21 AU 25 MAI 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Férié	Cordon bleu Haricots plats au basilic Vache qui rit Fruit frais	Salade de tomates Émincé de boeuf stroganoff Gnocchi de pommes de terre Yaourt	Omelette fromage et fines herbes Tagliatelles au pistou Saint-Nectaire Éclair chocolat	Quenelle de poisson sauce aux crevettes Riz basmati Emmental Fruit frais
	Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Compote / Biscuit	Pain / Fromage

Goûter

* 100% des plats chauds sont maison sauf les plats avec une étoile*
 Fait maison

Produit de saison
 Volaille certifiée

Agriculture biologique
 Menu végétarien

Viande française
 Pêche responsable

